

TOKYO

D'une tour à l'autre

Jerôme Souteyrat pour Zoom Japon

Chibi Japan Expo

le Chibi Festival
du Manga et de l'Anime

WWW.CHIBI-JAPAN-EXPO.COM

VOLUME 4

DU VENDREDI 29
AU DIMANCHE 31
OCTOBRE 2010
PARIS-EST MONTREUIL

HORAIRES D'OUVERTURE ► Vendredi, Samedi : 11h - 19h Dimanche : 11h - 18h
TARIFS ► Vendredi : 9€ • Samedi : 12€ • Dimanche : 10€ • Forfait 3 jours : 25€
RÉSEAU FNAC : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€ TTC/min) - www.fnac.com
RÉSEAU TICKETNET : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc, Virgin Megastore
0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - www.ticketnet.fr

mcm
LA CHAÎNE QUI TE BOUGE

NOLIFE

Direct sol

MANGA WORLD

evene.fr

Virgin
RADIO

mac
com

SEFA

Illustration : Aurore © 2010 SEFA EVENT - Tous droits réservés SEFA EVENT-EURL au capital de 50 000€ RCS BORGNY 483 919 146

ÉDITO Symbolisme



Après une trêve estivale (bien méritée), *Zoom Japon* est de retour. Après le manga et le cinéma, deux éléments importants de la culture nipponne, nous vous proposons de découvrir un autre symbole : la Tour de Tokyo. Avec ses airs de Tour Eiffel, elle a été le phare de la nation au cours des cinquante dernières années. Mais dans un pays désormais dépassé par la Chine sur le plan économique, on cherche à se doter d'un nouveau symbole susceptible de servir de repère aux générations à venir. Celui-ci se nomme Tokyo Sky Tree et devrait être inauguré en 2012. En attendant, rendez-vous à Sakaiminato à la rencontre d'autres symboles nippons : les monstres (*yôkai*) du moins ceux imaginés par le dessinateur MIZUKI Shigeru.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

UN JOUR AU JAPON

Le 21 juillet 2010, sur la plage de Kamakura



L'été est synonyme de feu d'artifice dans l'Archipel. A l'instar de ces deux jeunes, des millions de Japonais vont admirer les prouesses des artificiers qui embrasent les cieux. Cette année, le feu d'artifice de Kamakura a duré une heure au cours de laquelle 1700 projectiles ont été tirés.

Retrouvez d'autres photos du collectif Sha-dô sur www.shadocollective.com



© Androniki Christodoulou/SHADO COLLECTIVE

38,1° L'arrondissement de Nerima à Tokyo est l'endroit le plus chaud de la capitale. C'est ici que la température la plus forte de l'année a été enregistrée le 16 août dernier. L'été 2010 aura été caniculaire dans l'Archipel. La population a eu bien du mal à trouver un peu de fraîcheur.

CULTURE Murakami Ryû aime la pomme

L'auteur des *Bébés de la consigne automatique* fait parler de lui. Son dernier roman, *Utau kujira* (La Baleine qui chante), publié dans la revue *Gunzo* ne sera pas édité sous forme de livre. Il est uniquement diffusé sur iPad avec une musique de SAKAMOTO Ryûichi. Un pied de nez aux éditeurs jugés trop gourmands. www.ryumurakami.com/utaukujira

POLITIQUE Peut mieux faire

Après la défaite du Parti démocrate aux sénatoriales de juillet, les Japonais restent critiques à l'égard de la formation dirigée par le Premier ministre KAN Naoto. Ils sont cependant 56 % à souhaiter qu'il soit réélu à la tête de son parti en septembre afin qu'il poursuive son travail. 62 % d'entre eux jugent positif sa politique visant à réduire le poids de la bureaucratie, rapporte l'*Asahi Shimbun*.

JUNKUDO Librairie japonaise Junku

Tous les livres, tous les magazines publiés au Japon mais aussi la plus grande variété de livres en français sur le Japon. Abonnement à distance. Articles de papeterie japonaise, Kamishibai, papier origami, papier japonais...



www.junku.fr

Un site web qui propose à la vente des produits recommandés et sélectionnés parmi 90 000 articles disponibles à la librairie.

Du lundi au samedi de 10h à 19h sans interruption
18 rue des Pyramides 75001 Paris Tél : 01 42 60 89 12

ACE OPÉRA EPICERIE JAPONAISE 43 rue Saint Augustin
75002 Paris - M° Opéra
Tél : 01 4007 9357

Toute l'alimentation japonaise

Sushi, râmen, curry japonais, saké, bento box, dango, takoyaki, etc...

Samedi -10%

Tous nos vendeurs sont là pour vous conseiller !

Menu ACE BENTO à 8€

Onigiri, Ebi fry, Tonkatsu, Bibimpap, Barbecue coréen

Service non-stop

Traiteur japonais-coréen

ACE GOURMET

18 rue Thérèse 75001 Paris
Tél : 01 4703 9438 M° Pyramides



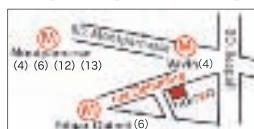
coiffure & esthétique

naoko

Coupe sur cheveux secs.

Des teintures 100% végétales pour prendre soin de vos cheveux et couvrir les cheveux blancs.

19, rue Delambre 75014 Paris TEL : 01 43 27 55 33
www.naoko.fr Du lundi au samedi 9h30-18h30 / Le jeudi jusqu'à 20h



DIPLOMATIE Pas facile de faire des sourires à Pékin

Le Japon a perdu son statut de deuxième puissance économique de la planète au profit de la Chine. Et ça passe mal.

Le moins que l'on puisse dire, c'est que les Japonais ont du mal à digérer l'affaire des raviolis avariés *made in China* qui a pourtant eu lieu en 2008. Depuis cette date, la méfiance à l'égard du voisin continental reste vive, comme en témoigne le sondage réalisé conjointement par l'ONG japonaise Genron et le quotidien chinois *China Daily* auprès d'un échantillon représentatif de Chinois et de Japonais. 72 % des Japonais interrogés ont "une mauvaise opinion" de la



Chine. Même si le pourcentage est meilleur qu'il y a deux ans (75,6 %), il reste élevé et s'explique encore en grande partie par les suites de l'affaire des raviolis. 71,1 % des personnes interrogées expliquent qu'elles ont "des doutes sur la façon dont le gouvernement chinois gère les questions alimentaires". Il est probable qu'avec le temps ce sujet finisse par être oublié du côté nippon, mais il en est un autre qui risque de prendre de l'ampleur dans les années à venir. Il s'agit de la montée en puissance de la Chine et de son désir d'imposer sa loi pour garantir son approvisionnement en matières premières. 40,4 %

des Japonais mettent en avant ce facteur pour justifier leur mauvaise opinion des Chinois. En 2009, ils étaient 35,9 % à évoquer ce sujet. Il ne fait aucun doute que la situation vacillante de l'économie japonaise ne va pas arranger les choses. L'annonce mi-août de la perte de son statut de seconde puissance économique mondiale au profit de la Chine va contribuer à assombrir le moral du Japon et de ses habitants qui pouvaient toujours s'appuyer sur leur rang pour trouver matière à fierté face à leur voisin. Ce dernier s'est longtemps montré méfiant avec le pays du Soleil-levant, estimant que le nationalisme nippon constituait une menace. Aujourd'hui, les Chinois ont une bien meilleure image du Japon. Selon l'enquête conjointe de Genron et du *China Daily*, seulement 18,9 % des Chinois ont "une mauvaise opinion" des Japonais contre 29,6 % l'année précédente. Si le comportement de l'armée impériale japonaise pendant la Seconde Guerre mondiale, reste la principale raison évoquée par les personnes interrogées, les responsables du sondage notent que les jeunes générations sont de moins en moins sensibles à ce sujet. Elles voient dans le Japon un pays qui les séduit grâce à sa culture attrayante dominée par les manga et la mode. Le nombre croissant de touristes chinois qui se rendent plus facilement sur le territoire japonais, grâce à la délivrance plus souple de visas, témoigne de l'engouement pour le Japon. Cela pourrait donc favoriser une meilleure entente entre les deux pays. Reste que la fierté nationale sur laquelle les autorités des deux Etats s'appuient régulièrement quand un problème surgit entre eux n'est pas de nature à favoriser l'établissement de rapports de confiance à long terme. Interrogés sur la place du Japon en 2050, 21,3 % des Chinois estiment que le pays du Soleil-levant sera "une grande puissance militaire" contre 1,5 % des Japonais.

GABRIEL BERNARD

Artisanat Japonais
KIMONOYA
11 rue du Pont Louis-Philippe
75004 PARIS
TEL +33 (01) 48 87 30 24
www.kimonoya.fr

Artisanat Japonais L'esthétisme de Kyoto
La tradition au goût du jour

KUROCHIKU
PARIS

50 rue de l'Hôtel de Ville 75004 Paris 11h-19h
tel&fax: 01 4277 4480 www.kurochiku.co.jp

家日本
LE VRAI MEUBLE JAPONAIS

一 正統日本筆筒 一
こたつも扱っております!

Meubles fabriqués artisanalement au Japon
Commodes, tables basses, kotatsu
Neuf et antiques

levraimeublejapona.com

www.LaBoutiqueJaponaise.fr

La boutique de toutes vos envies cadeaux authentiquement Japonais...

FOOD EX

Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais

4, Impasse des Carrières
75016 Paris
Tél: 01 46 47 44 39
Fax: 01 46 47 44 74
Site Internet: www.foodex.fr

1er étage Restaurant.
du lundi au samedi, le soir 19:30-22:30

WEEKEND JAZZ NIGHT RESTAURANT NAKAGAWA

tous les weekend 20:30-. Entrée libre
Par Maki Nakano(sax,voix) avec musicien invite.
Reservation: 01 47 00 82 30

Accueil de groupes possible.

nakagawa

Cuisine Japonaise
3 rue St. Hubert 75011
tel: 01 47 00 82 30

RDC. Traiteur Spécialité Japonaise.
du lundi au samedi 11:00-22:30

NAKAGAWA 3 rue Saint-Hubert Métro Rue St-Maur (line 3)

Une tour peut en cacher une autre

La Tour de Tokyo a accompagné le développement du Japon des années de forte croissance. Aujourd'hui en crise, le pays se cherche un nouveau phare. Il s'appelle Tokyo Sky Tree.

HISTOIRE La fin d'un symbole

Construit pour être une immense antenne de télévision, la Tour de Tokyo est devenue bien plus que cela.

A l'occasion du cinquantième anniversaire de l'inauguration de la Tour de Tokyo, la société responsable de sa gestion avait ouvert sur son site Internet un espace sur lequel elle invitait les visiteurs à rapporter leurs souvenirs relatifs à cet édifice. *"L'événement qui a marqué ma vie a été ma rencontre avec la Tour de Tokyo"*, a écrit l'un d'entre eux. Cela peut sembler exagéré, mais ce témoignage est représentatif des milliers de messages publiés alors sur le site. Il faut dire que son achèvement coïncide avec l'entrée du pays dans une nouvelle ère. Le Japon sort de la période de l'après-guerre et peut se projeter vers un avenir radieux dont la Tour de Tokyo sera le principal repère. Avec ses 333 mètres de hauteur, elle incarne *"le rêve et l'espoir"* de tout un peuple qui, à peine quinze ans auparavant, vivait dans une misère noire après des années de guerre en Asie et dans le Pacifique.

La tour a été construite afin d'y installer des antennes pour la télévision qui commence à susciter l'intérêt du grand public dont les revenus lui permettent désormais de s'équiper d'un téléviseur. Depuis le milieu des années 1950, les Japonais veulent posséder les trois trésors sacrés (*sanshu no jingi*) : réfrigérateur, lave-linge et poste de télévision. La première chaîne à émettre est la NHK en février 1953. La société publique est rapidement rejointe, en août de la même année, par Nippon Terebi qui devient la première chaîne privée. Parmi ses premières émissions, elle diffuse en direct une rencontre de base-ball

entre l'équipe des Giants et sa grande rivale des Tigers. Pour permettre une bonne diffusion des signaux, il est indispensable de disposer d'un très haut bâtiment pour y installer des antennes. A l'époque, on recense trois tours de 150 à 165 mètres qui appartiennent aux principales chaînes (NHK, Nippon TV et TBS). Pour éviter la multiplication de ce type de construction, les autorités décident de lancer le chantier d'une tour de télédiffusion unique. Elle est construite en partie avec l'acier recyclé de chars que les entreprises japonaises avaient produits pour l'armée américaine au moment de la guerre de Corée (1950-1953). Lorsqu'elle est achevée, l'immense tour domine la capitale japonaise. C'est le seul édifice que l'on voit de loin et qui va devenir pour des millions de personnes le symbole d'un nouveau Japon plus sûr de lui et capable de revenir sur le devant de la scène mondiale.



diale sans avoir à faire la guerre. Cet état d'esprit est très bien restitué dans le film *Always - San chôme no yûbi* [Soleil couchant à San chôme] sorti en 2005. Inspiré d'un manga portant le même titre, il raconte la vie d'un quartier modeste et de ses habitants tandis que les travaux de la Tour de Tokyo ont commencé. A mesure que la construction progresse, on sent monter un souffle d'optimisme parmi ces gens qui découvrent la possibilité de lendemains plus radieux. La dernière scène se déroule au moment où le soleil se couche sur la capitale. Les membres d'une de ces familles regardent au loin la ville dominée par la tour. "C'est à nouveau magnifique", lance la mère. "Tu as raison", confirme son mari. "Bien sûr. Et ça le restera demain, après-demain et pendant encore 50 ans", renchérit leur fils. Puis la caméra se tourne vers la cité enveloppée par une lumière orangée synonyme d'apaisement et remplie de promesses.

Tout au long des décennies suivantes, le Japon va accélérer son développement. La Tour de Tokyo sera en quelque sorte la bonne étoile de cette période comme l'a joliment symbolisé le réalisateur KON Satoshi (dont on a appris avec tristesse la disparition le 24 août) sur l'affiche de son film *Tokyo Godfathers* (2003). On y voit un enfant (semblable à l'enfant Jésus) sous la lumière protectrice de la tour. Pendant toutes ces années, la



Tour de Tokyo a vécu au rythme d'un pays que rien ne semblait pouvoir arrêter. Cependant la crise qui a suivi l'éclatement de la bulle financière a changé la donne. La tour, symbole des années de forte croissance, a perdu un peu de sa superbe. L'écrivain LILY Franky résume bien cette évolution dans son roman *Tôkyô tawâ okan to boku to, tokidoki, oton* [La Tour de Tokyo, maman, moi, et papa de temps en temps, trad. par Patrick Honnoré, éd. Philippe Picquier] paru en 2005 au Japon. "Quand on regarde du haut de la Tour de Tokyo, on s'aperçoit de quelque chose. Quand on est en bas on ne s'en rend pas bien compte, mais il y a beaucoup de tombes à Tokyo. (...) Cette ville est le cimetière des rêves, des espoirs, des débits, des tristesses", écrit-il. Il est donc temps de tourner la page d'autant qu'avec "le développement de la télévision numérique, la Tour de Tokyo ne répond plus suffisamment aux besoins", ajoute-t-il. Les autorités en ont, semble-t-il, pris conscience, en lançant le projet de Tokyo Sky Tree, une tour de 634 mètres, dont l'une des principales missions sera de faciliter la diffusion des signaux numé-

INTERVIEW

MITA Masahiro : nostalgique, mais pas trop

Que signifie pour vous la Tour de Tokyo ?

MITA Masahiro : La Tour de Tokyo est située au cœur de la capitale. Lorsque je me suis marié et que j'ai pu posséder une maison, j'ai dû aller m'installer en banlieue, loin du centre de Tokyo. Il fallait au moins une heure en train pour s'y rendre. Mais c'était un endroit d'où l'on pouvait voir la Tour de Tokyo. Pour ceux qui vivaient comme moi en banlieue, elle est devenue un objet de culte. Actuellement, je vis dans Tokyo, mais je ne peux pas voir la Tour de Tokyo qui est cachée par les bâtiments qui entourent mon domicile. C'est bien dommage.

On dit souvent que la Tour de Tokyo est le symbole du Japon de l'après-guerre. Quel sens les Japonais ont-ils voulu donner à ce symbole ?

M. M. : La Tour de Tokyo n'est pas un monument du même niveau que la Tour Eiffel. Toutefois, c'est l'édifice qui représente Tokyo. Il a été construit avec l'acier qui restait à la fin de la guerre de Corée. Il devait être le symbole du désir d'atteindre une forte croissance et de maintenir la paix. Par la suite, la réussite économique du pays a contribué à le faire aimer d'une grande partie de la population.

Depuis plusieurs années, on parle beaucoup de la nostalgie de certains Japonais pour les années 1950-1960. Pourtant cette époque était loin d'être facile. Comment expliquez-vous cette tendance ?

M. M. : La démocratisation de la société japonaise et la forte croissance économique qui l'a accompagnée ont apporté la richesse matérielle à la population. Toutefois, cette croissance accélérée est responsable d'une dilution des liens communautaires dans les campagnes, de la désagrégation des valeurs familiales. A l'époque de la construction de la Tour de Tokyo, l'esprit communautaire subsistait encore dans les campagnes et dans les villes. La famille était encore un élément moteur de la société. Certaines valeurs et vertus morales qui contribuaient à la stabilité sociale dominaient. Voilà pourquoi il existe cette nostalgie à l'égard de ce bon vieux temps, notamment parmi les gens de ma génération qui ont vécu cette période.

Vous êtes originaire d'Osaka. Dans cette ville, il existe une tour, Tsûtenkaku, qui est plus ancienne (1956) que la Tour de Tokyo et qui a eu le même concepteur qu'elle. Pourtant elle n'a pas la même importance aux yeux des Japonais. Quel est votre avis sur cette question ?

M. M. : C'est très simple. La Tour de Tokyo est le symbole du Japon. Osaka n'est qu'une grande ville de



Né en 1948, MITA Masahiro est écrivain. Il enseigne également à l'université Musashino, à Tokyo. Lauréat du prix Akutagawa, l'un des plus prestigieux prix littéraires nippons, en 1977, il s'intéresse depuis plusieurs années à la question des droits d'auteur.

province qui doit sa grandeur au commerce. Elle possède bien sûr sa propre culture au travers du kabuki, bunraku (théâtre de marionnettes) ou rakugo (monologue à caractère comique). La tour Tsûtenkaku a été érigée au sud de la ville dans un lieu plus en relation avec l'extérieur de la cité. Par ailleurs, Osaka possédait un bâtiment déjà prestigieux, son château. Tsûtenkaku partait avec un handicap pour le moins sévère.

Peut-on imaginer Tokyo sans la Tour de Tokyo ?

M. M. : Lorsque j'étais à Paris, je suis allé au 56^{ème} étage de la tour Montparnasse et la première chose vers laquelle mon regard s'est tourné est la Tour Eiffel. Je pense que les visiteurs qui se rendront à Tokyo Sky Tree (tour de 634 mètres en construction à l'est de la capitale) chercheront d'abord à voir la Tour de Tokyo. J'ajoute que Tokyo ne cesse de s'agrandir notamment avec la création d'îles artificielles et de nouveaux quartiers comme Odaiba, Ariake ou Toyosu. De ces endroits, on voit très bien la Tour de Tokyo. Enfin la Tour de Tokyo, au même titre que le pont Rainbow ou les gratte-ciel de Shinjuku, appartient au paysage de la capitale. Il me semble vraiment difficile d'imaginer Tokyo sans cet édifice de métal rouge et blanc.

PROPOS RECUEILLIS PAR GABRIEL BERNARD

riques. Située dans la partie orientale de la capitale, ses travaux devraient être achevés en 2012 (voir p. 7). A ce moment-là, la Tour de Tokyo basculera à jamais dans le passé et appartiendra à ces années glorieuses qui rendent si nostalgiques une partie des Japonais (ceux nés entre 1950 et 1970). Changer de symbole est donc devenu indispensable, comme en témoigne l'engouement actuel pour la Tokyo Sky Tree.

ODAIRA NAMIHEI

TOUR DE TOKYO

CONSTRUCTION : 1957-1958

HAUTEUR : 333 m

LIEU : Shiba kôen, arrondissement de Minato

USAGE : Communication

COÛT : 6 milliards de yens

[55,1 millions d'€]

SITE : www.tokyotower.co.jp



CINÉMA Depuis cinquante ans à l'affiche

Le 7^{ème} Art a très vite reconnu la valeur de la Tour de Tokyo, l'utilisant à de nombreuses reprises comme décor.

Les cinéastes ne s'y sont pas trompés. Ils ont compris que la Tour de Tokyo, devenue le symbole non seulement de la capitale, mais de tout le pays, avait naturellement acquis un statut de vedette et qu'ils se devaient de l'exploiter. Quelques mois après son inauguration, le nouvel édifice a servi de décor à *Tasogare no Tōkyō Tawā* [La Tour de Tokyo au crépuscule] une comédie sentimentale signée ABE Tsuyoshi, racontant le premier amour d'une jeune femme venue de province pour travailler chez une modiste. Elle donne ses rendez-vous sur la plate-forme d'observation de la tour d'où elle observe, fascinée, une ville pleine de promesses pour l'avenir. Principal point d'observation de la ville, la tour domine Tokyo avant que les gratte-ciel ne l'envahissent quelques années plus tard. S'il est facile de s'en servir comme point de repère dans un long métrage, de nombreux metteurs en scène l'utilisent comme un élément important dans leurs films. C'est notamment le cas dans la plupart des films à effets spéciaux dont la Tōhō s'est fait une spécialité à partir du milieu des années 1950. HONDA Ishirō, grand spécialiste, s'en saisit à la première occasion. En 1961, il réalise *Mothra*, film dans lequel une larve géante vient en partie détruire la capitale après la disparition de deux petites fées enlevées par des individus peu scrupuleux. C'est évidemment la Tour de Tokyo qui fait les frais de son parcours destructeur. La larve s'y transforme en phalène géante que les militaires sont incapables d'anéantir malgré tous leurs efforts. Le choix de la tour n'est bien sûr pas innocent. Dans la plupart des films de HONDA où les destructions sont importantes, il prend soin de réduire en miettes ou en cendres des lieux hautement symboliques. Dans son premier film catastrophe, *Godzilla* (1954), le monstre s'en prend notamment au Parlement. Il ne fait aucun doute que si la Tour de Tokyo avait alors existé, Godzilla se serait fait un plaisir de l'écraser. En 1973, le

romancier KOMATSU Sakyō publie *La Submersion du Japon* [*Nihon Chinbostu*]. A peine sorti en librairie, il fait l'objet la même année d'une adaptation cinématographique réalisée par MORITANI Shirō. Lorsque Tokyo est touché par un très violent séisme, son édifice le plus élevé, qui est encore à l'époque la Tour de Tokyo, est désintégré, ne laissant aucun doute sur l'issue de cette catastrophe phénoménale. D'une certaine façon, la disparition programmée de la Tour de Tokyo dans tous ces films où interviennent des créatures ou une nature destructrices est le prix que le Japon paie pour son développement rapide de l'après-guerre. Pour beaucoup, sa construction a été la première étape de la formidable épopée qui a conduit le pays au sommet de l'économie mondiale. En s'en prenant à ce symbole, c'était un moyen de rappeler la fragilité de ce statut de puissance. La crise économique que le pays connaît depuis le début des années 1990 après l'éclatement de la bulle financière a radicalement changé le regard porté sur la Tour de Tokyo. Ne dis-

posant plus des mêmes atouts économiques, le Japon a perdu de sa superbe. Dès lors, la tour incarne la nostalgie. Dans *Always - San chôme no yūhi* [Soleil couchant à San chôme], grand succès populaire de l'année 2005, on suit la vie quotidienne de plusieurs familles dans un quartier modeste de la capitale avec en toile de fond les travaux de construction de la tour. On ne la détruit plus, on la reconstruit. On veut croire, le temps d'un film, que l'on retrouvera le dynamisme perdu depuis près de 20 ans et que la Tour de Tokyo, phare de la croissance nippone, pourra de nouveau servir de repère. Mais chacun sait que la page doit être tournée. C'est ce que laisse entendre le film de MATSUOKA Jōji, *Tōkyō tawā okan to boku to, tokidoki, oton* [La Tour de Tokyo, maman, moi, et papa de temps en temps] tiré du roman éponyme de LILY Franky. La vision de la tour est l'aboutissement d'une vie, celle d'une mère qui a tout sacrifié pour son fils. Lorsqu'elle meurt, l'édifice est toujours là, il a perdu son âme.

G. B.



En 1961, le réalisateur HONDA Ishirō met en scène *Mothra* qui ne laisse aucune chance à la Tour de Tokyo

La Tour de Tokyo, vedette du grand écran



► ROMANCE

TASOGARE NO TŌKYŌ TAWĀ (LA TOUR DE TOKYO AU CRÉPUSCULE)
ABE Tsuyoshi (1959)
avec NIKI Tazuko, KOBAYASHI Katsuhiko, MIAKE Bontarō
Un an après son ouverture, la Tour de Tokyo est la vedette de cette comédie sentimentale inédite en DVD.



► NOSTALGIE

ALWAYS SANCHÔME NO YŪHI (SOLEIL COUCHANT À SAN CHÔME)
YAMAZAKI Takashi (2005)
avec TSUTSUMI Shinichi, HORIKITA Maki, YOSHIOKA Hidetaka
Sur fond de construction de la tour, l'histoire d'un petit quartier de Tokyo au moment où le pays connaît de profonds changements.



► SOUVENIR

TŌKYŌ TAWĀ OKAN TO BOKU TO, TOKIDOKI, OTON (LA TOUR DE TOKYO, MAMAN, MOI, ET PAPA DE TEMPS EN TEMPS)
MATSUOKA Jōji (2007)
avec ODAGIRI Jō, KIKI Kirin
Adaptation plutôt réussie du roman de Lily Franky avec la tour comme repère.

► TOKYO SKY TREE

CONSTRUCTION : 2008-2012

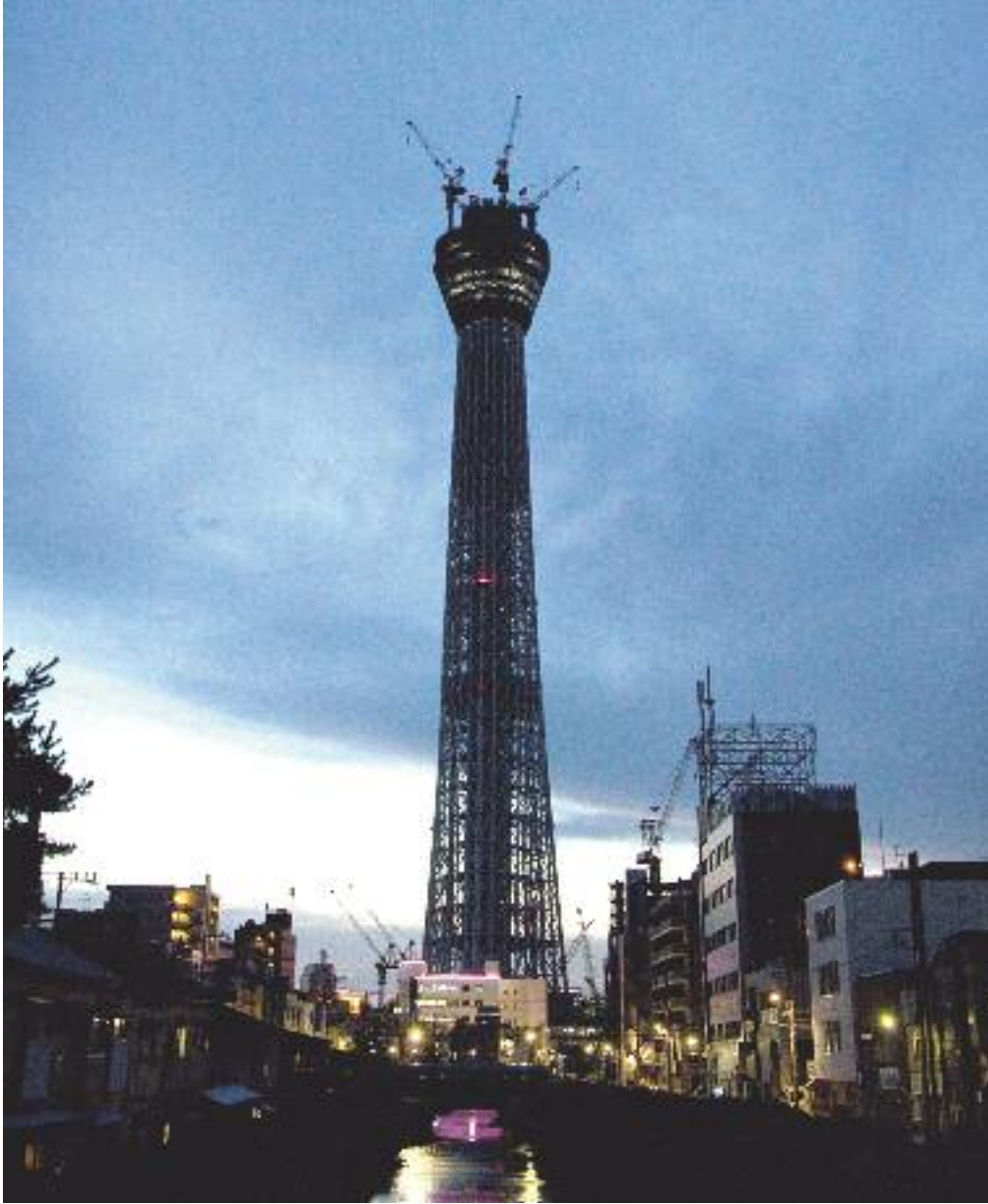
HAUTEUR : 634 m

LIEU : Oshiage, arrondissement de Sumida

USAGE : Communication

COÛT : 50 milliards de yens [450 millions d'€]

SITE : www.tokyo-skytree.jp



Tokyo Sky Tree. La tour dont les travaux ont commencé en juillet 2008 sera inaugurée au printemps 2012

TENDANCE Cap vers l'est

La construction de Tokyo Sky Tree (634 m) dans la partie orientale de la ville marque l'ouverture d'une nouvelle ère.

Ne nous y trompons pas. Tokyo est en train de vivre une révolution. En douceur certes, mais une révolution qui, une fois qu'elle sera achevée, se traduira par un changement des équilibres géographiques de la capitale. Ce bouleversement est lié en grande partie à la construction de Tokyo Sky Tree, gigantesque tour de communication dans le quartier d'Oshiage, arrondissement de Sumida, vers laquelle tous les regards commencent déjà à se tourner. Certains évoquent une révolution culturelle, rappelant que, depuis plusieurs décennies, la principale cité japonaise vivait au rythme de ce qui émergeait des quartiers situés à l'ouest du palais impérial, centre relatif de la ville. Nishi Azabu, Roppongi, Minami Aoyama, Nakameguro, Ebisu, Shinjuku, Harajuku ou encore Shibuya faisaient vibrer la ville et la plupart des grands mouvements de

masse y ont pris racine. Souvenons-nous de la contestation étudiante de la fin des années 1960 qui s'exprimait violemment à Shinjuku, de ces centaines de jeunes, dix ans plus tard, qui se rassemblaient dans les allées du parc de Yoyogi pour danser au son des radio-cassettes ou encore de ces concentrations de boutiques de mode dans le luxueux quartier d'Aoyama. C'est justement ce luxe et les prix inabordables de l'immobilier qui conduisent de plus en plus de personnes à fuir tous ces endroits qui ne cadrent plus avec le Japon de ce début de XXI^{ème} siècle.

Le temps, où les grandes griffes étaient les seules références et où l'argent coulait à flot, a cédé sa place à une période de prise de conscience des limites du modèle de développement suivi par le pays depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale et dont la Tour de Tokyo a été le symbole. Depuis quelques années, le Japon se cherche une nouvelle raison d'être plus écologique et tenant plus compte des individus. En choisissant de donner à la nouvelle tour le nom de Tokyo Sky Tree, les promoteurs du projet ont évidemment fait un choix

symbolique très fort. Le ciel (*sky*) et l'arbre (*tree*) incarnent très bien l'esprit actuel et on ne s'étonne pas de voir de plus en plus de personnes se rendre dans cette partie de la ville comme s'ils voulaient s'imprégner encore davantage de cette atmosphère de changement chargée d'espoirs nouveaux. Le *Yomiuri Shimbun*, principal quotidien du pays, l'a bien compris. Il vient d'ouvrir un bureau au pied de l'édifice en construction et publie régulièrement des articles sur l'ambiance qui règne dans cette partie de la ville et les changements qui s'y opèrent.

Exemple de ce basculement culturel vers la partie orientale de la ville, le quartier de Bakurochô qui a longtemps été dominé par les grossistes en tissus. Depuis quelques mois, Bakurochô a changé de physionomie avec l'ouverture de nombreuses galeries et de plusieurs lieux qui attirent de plus en plus de créateurs et un public désireux de partager directement avec eux. Le One Drop Café (www.onedrop-cafe.com) et le Fukumori (<http://fuku-mori.jp>), espaces mixtes où l'on se retrouve pour participer à des spectacles, des ateliers ou partager un repas, figurent parmi les lieux les plus représentatifs de ce mouvement. Au nord de Bakurochô, se trouve Okachimachi, un endroit où se concentrent nombre de jeunes créateurs dont l'une des caractéristiques est de travailler sur la simplicité. Syuro (www.syuro.info) et Woodwork (www.woodwork.co.jp) cultivent ce désir de créer des objets qui rappellent l'artisanat d'autrefois.

D'une certaine façon, on assiste à la revanche de Shitamachi (la ville basse), nom donné à cette partie de l'ancien Edo qui se trouvait en contrebas du château, qui a perdu de son poids au profit des quartiers situés à l'ouest. En se tournant vers l'est, les Tokyoïtes, en particulier les plus jeunes, tournent le dos à ce Japon des cinquante dernières années et tentent de retrouver un nouvel élan, en s'appuyant sur des valeurs traditionnelles dans ces quartiers à distance du pouvoir politique et économique. Le regain d'intérêt pour le *rakugo* (monologue humoristique dont la tradition remonte au XVII^{ème} siècle) est de ce point de vue intéressant. L'architecte NISHIZAWA Ryûe, qui a cofondé l'agence SANAA avec SEJIMA Kazuyo, expliquait récemment les raisons qui l'avaient amené à déménager les bureaux de l'agence à Tatsumi, quartier au sud-est de la capitale. L'absence de spectacles de *rakugo* à Shibuya ou Ebisu alors qu'on en trouve beaucoup à l'est de la ville justifiait en partie leur décision. Cela peut paraître anecdotique, mais cela illustre parfaitement l'état d'esprit de cette population jeune (20-40 ans) en quête de nouveaux repères. Avec le Tokyo Sky Tree et ses 634 mètres, nul doute qu'ils en auront un de très solide.

O. N.

DVD **Kitano l'enchanteur**

Sorti au printemps, mais boudé par un public déçu par ses précédentes réalisations, *Achille et la tortue* de KITANO Takeshi est pourtant un excellent film.



Artiste complet, KITANO a toujours eu un faible pour la peinture, comme en témoigne l'exposition à la Fondation Cartier qui s'achève le 12 septembre. Dans ce film qui aborde de façon burlesque le milieu de l'art contemporain au Japon, KITANO livre sa meilleure réalisation depuis *L'été de Kikujiro* (1999). Une bonne raison pour le voir ou le revoir, cette fois, en DVD.

Achille et la tortue de KITANO Takeshi, avec KITANO Takeshi et HIGUCHI Kanako, TF1 Vidéo, 19,99 €

MANGA **Poker menteur**

Imaginez que vous recevez 100 millions de yens dans un paquet et que cette somme sera à vous si vous réussissez à vous emparer des 100 millions de votre adversaire. Vous avez 30 jours pour réussir. Pour vous entraîner, plongez-vous dans la lecture passionnante de *Liar Game* dont le premier tome vient de paraître.

Liar Game, de KAITANI Shinobu, traduit par Jacques Laloz, Tonkam, 7,90 €

DISQUE **Chapeau Cocco**

Envoûtante, la voix de Cocco l'est assurément. Passionnée, la musicienne originaire d'Okinawa l'est aussi. Deux atouts que l'on retrouve dans ce nouvel album d'où se dégagent une énergie et une grâce étonnantes. On ne reste pas insensible à l'écoute d'un disque aussi bouleversant et prenant.

EMERARUDO (Speedstar/Victor).

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Japonais ou français, il faut choisir

Je rêvais de passer mes vacances dans le sud de la France. "La Côte d'Azur", "la Provence". Entendre ces mots m'enthousiasmait. Mais plutôt que de payer une fortune pour bronzer et abîmer ma peau en restant toute la journée au bord de la Méditerranée, j'ai préféré rentrer au Japon pour voir ma famille. En y arrivant, j'ai retrouvé tout ce que je n'avais pas en France : de bons repas pas chers, des gens accueillants, polis et souriants, le confort, la rapidité, la sûreté et les commodités. J'adore le Japon en tant que touriste parce que l'on ne voit pas les problèmes cachés de la vie sociale. Je rencontre souvent des Français qui ont passé leurs vacances dans mon pays. Ils disent que le Japon est un autre monde. Pour certains, c'est même un paradis. C'est vrai, parmi les étrangers, les Français y sont en général très bien vus et malgré les difficultés linguistiques, l'hospitalité toute japonaise fait qu'ils sont toujours bien accueillis. Beaucoup rêvent d'avoir une vie à la japonaise. Ils reviennent légèrement moins agressifs qu'avant leur départ. Apparemment c'est leur façon d'avoir l'esprit zen. Ensuite, ils décident de ne plus aller manger de sushis dans le restaurant chinois près de chez eux. Ils finissent par critiquer la vie française : les guichetiers à la banque ou à la poste qui passent trop de temps à bavarder, les trop nombreux incidents techniques dans le métro, les magasins qui ferment trop tôt, les distributeurs de boissons qui avalent les pièces sans rien distribuer, les serveurs qui font semblant de ne pas voir les clients, etc. Auraient-ils enfin compris ? Pas si sûr. Si l'on enlève tout ça aux Français, que va-t-il leur rester ? J'aime bien retrouver mon pays, mais si je reste en France, c'est parce que tous ces défauts me paraissent humains. N'est-ce pas cette exigence humaine qui est à la base de l'esprit français qui revendique la liberté individuelle ? Et puis, pour avoir un véritable esprit japonais, il faut commencer par retourner manger au restaurant chinois et se sentir coupable lorsqu'on prend 5 semaines de vacances !



EXPOSITION **Monaco se met à l'heure de Tokyo**

Jusqu'au 12 septembre, Monaco s'intéresse au Japon en lui consacrant une vaste exposition intitulée *Kyoto-Tokyo, des samouraïs aux mangas*. En marge de cet événement, l'Association Monaco-Japon propose aux nombreux visiteurs de poursuivre leur découverte du pays du Soleil-levant par le biais de plusieurs manifestations. Après des ateliers de calligraphie et des démonstrations d'arts martiaux traditionnels, elle invite, du 4 au 12 septembre, le photographe et plasticien Gabriel Yoshitsune Fabre à présenter une



création réalisée spécialement pour l'occasion. Intitulée *Le murmure des momiji*, cette exposition s'intègre parfaitement à l'atmosphère qui règne dans le jardin japonais de Monaco, cadre retenu pour ce rendez-vous de grande qualité. A ne pas manquer si vous êtes dans les parages.

Entrée libre tous les jours de 09H00 à 19H00 et nocturne le 11 Septembre jusqu'à 23H00.

www.monacojapon.asso.mc



MUSIQUE Tokyo Ska Paradise Orchestra nous transporte au paradis

En 25 ans, le groupe a su s'imposer sur la scène nipponne grâce à un son original. Il tente désormais d'emballer l'Europe.

Musique métisse par excellence, le ska s'est développé dès les années 1960 en Jamaïque, essentiellement autour de la musique d'un groupe incontournable : The Skatalites. Le genre marie le mento (le folklore à danser local) avec le jazz et le RnB "découverts" sur l'île avec la présence des soldats américains à Kingston pendant la Seconde Guerre mondiale. Son typiquement jamaïcain à sa naissance, le ska a très vite continué à se métisser au contact du reggae qui s'est développé en parallèle à la Jamaïque, mais aussi en s'exportant très largement à l'étranger. Le groupe britannique Madness le fera connaître dans le monde entier au début des années 80. Au Japon, le ska est porté depuis 25 ans par un groupe emblématique : Tokyo Ska Paradise Orchestra (TSPO).

TSPO s'est formé, en 1985, autour d'un noyau dur de musiciens qui s'étaient connus au lycée : Asa-chang, OKI Yûichi, KAWAKAMI Tsuyoshi, Gamo, YANAKA Atsushi et HIYAMUTA Tatsuyuki. En un quart de siècle d'existence, le groupe a connu un succès jamais démenti au Japon et hors des frontières de l'Archipel. Il a aussi connu les aléas de la vie d'un groupe avec le départ d'Asa-chang dans les années 1990, l'accident de HIYAMUTA



Le Tokyo Ska Paradise Orchestra revient en France pour trois concerts à Lyon, Paris et Strasbourg

Tatsuyuki, en 2008, qui l'a éloigné de la scène ou encore l'arrivée de nouveaux musiciens. L'énergie dégagée sur scène comme sur les platines par le TSPO, elle, est restée intacte, comme si le cocktail de cuivres, basse, guitare et percussions ne devait jamais s'arrêter de faire danser.

En vingt-cinq ans et une vingtaine d'albums, TSPO aura largement contribué à implanter le ska au Japon. En introduisant une touche de variété japonaise rétro (le *kayôkyoku* de l'ère Showa), en ajoutant un zeste d'Asakusa au son de Kingston, TSPO a parfaitement réussi à donner une couleur tokyoïte au genre. La reconnaissance au Japon a d'ailleurs été au rendez-vous : concerts aux allures de fête populaire, découverte du ska par le grand public nippon, présence régulière dans les grands médias depuis deux décennies. La publicité télévisée n'hésite pas non plus à emprunter la musique du groupe, la diffusant auprès d'un public de plus en plus large.

Le public européen connaît lui aussi Tokyo Ska Paradise Orchestra en raison des concerts donnés, ces dernières années, dans de nombreux festivals : Solidays, Eurockéennes ou Dour en Belgique... A chaque fois, le public est séduit, chamboulé. "Ce qu'on aime en Europe, c'est que le public est totalement libre. Il crie, chante, danse, comme s'il était lui-même sur scène. Ça nous amuse et nous emporte complètement", confie l'un des membres du groupe. "Aux Eurockéennes, nous avons eu un rappel alors que le groupe suivant attendait. Pour nous, c'est un souvenir inoubliable, une forme de récompense", ajoute-t-il. Le groupe souhaite poursuivre sa carrière européenne plus loin. "Nous sommes considérés comme un jeune groupe en Europe. Nous souhaitons du coup tourner dans encore plus de villes. Nous ne sommes encore jamais allés à Marseille par exemple. Nous voudrions aussi collaborer avec des artistes européens !".

YOKO YAMADA

PRATIQUE

UNE TOURNÉE Lyon, le 4 septembre à 19h au Parc Naturel de Miribel Jonage dans le cadre du festival Woodstower. Paris, le 5 septembre à 19h au Nouveau Casino. Strasbourg, le 11 septembre à 20h à la Laiterie.

UN ALBUM *Paradise blue* disponible chez Modulor.


TORAYA
 Pâtisserie Japonaise Traditionnelle, Salon de Thé

10 rue Saint-Florentin
 75001 Paris
 Tel : 01 4260 1300
www.toraya-group.co.jp/paris/


 秋風
 Aki kaze

Restaurant Japonais
HOTARU

spécialité poisson
 ぼたろ
 Ouvert du Mardi au Samedi
 12h00-14h30 / 19h-22h30
 Tél. 01 48 78 33 74 18 Rue Racine 75009 Paris

Restaurant japonais KAI
 Sashimi, tempura, etc. à la carte
 Menu midi : à partir de 28€


 12h-14h / 19h-22h30 (fermeture : lundi et dimanche midi)
 18 rue du Louvre 75001 Paris M^o Louvre Rivoli Tél. 01 40 15 01 99

Cuisine Japonaise Traditionnelle & Teppanyaki
 Confort et qualité irréprochables

Hanawa
 26, rue Bayard 75008 Paris
 Tel 01 5662 7070 - Fax 01 5662 7071
www.hanawa.fr - hanawa2007@free.fr

Kinugawa
 9, rue du Mont Thabor 75001 Paris
 Tel 01 4260 6507 - Fax 01 4260 4521
higashiuchi.kinugawa@free.fr



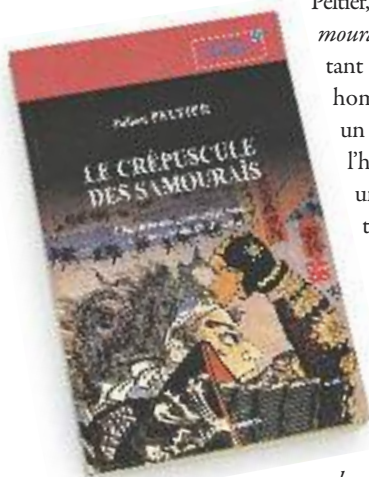


Sushi & Roll
OGOURA
 depuis 1975
 fermé dim.
 20, Rue de la Michodière - 75002 PARIS - Tél. 01 47 42 77 79

ESSAI La vérité sur les samouraïs

Les Français lisent beaucoup de manga.
Mais ils n'en connaissent pas l'histoire.
Une carence comblée par un livre très riche.

Dans son numéro du mois d'août 2010, le magazine *Historia* a consacré son dossier de couverture aux samouraïs avec pour objectif de nous parler de la vie et des mœurs des "légendaires" guerriers japonais. Malheureusement dans les références données par le mensuel ne figurait pas l'ouvrage de Julien Peltier, *Le Crépuscule des samouraïs*, qui brosse pourtant un portrait de ces hommes qui ont joué un rôle important dans l'histoire du Japon. Tel un combattant, l'auteur s'est fixé pour mission de rapporter la vérité sur ces guerriers, car "la représentation que nous autres Occidentaux nous en faisons, de même que bon nombre de citoyens nippons, est artificielle". Il ne ménage aucun effort pour mener à bien ce travail de longue haleine. A la lecture du livre, on sent que Julien Peltier est passionné par le sujet, mais aussi par son envie de partager les connaissances qu'il a acquises au fil de ses recherches. Et on ne peut qu'apprécier cette passion qui se traduit à chaque début de chapitre par des repères chronologiques grâce auxquels le lecteur peut situer les événements qui se sont déroulés au Japon par rapport à ceux qui lui sont plus familiers en Occident. En procédant de la sorte, l'auteur facilite la lecture et accroche le lecteur qui se laisse ainsi embarquer dans l'histoire mouvementée de ces



hommes qui ont contribué à façonner le Japon moderne. Le style n'est pas pesant. On frôle le reportage lorsqu'il décrit les batailles qui ont ponctué pendant des décennies l'histoire du pays avant que les TOKUGAWA n'imposent leur autorité qui ne sera jamais remise en cause (à l'exception de la révolte de Shimabara en 1638) jusqu'au rétablissement de la primauté impériale en 1868. Très documenté et illustré de nombreuses cartes très utiles, *Le Crépuscule des samouraïs* donne de nombreuses clés indispensables pour mieux comprendre pourquoi ils demeurent encore aujourd'hui des êtres si populaires dans le Japon d'aujourd'hui. Même si ce qu'il rapporte

enlève un peu du mystère qui les entoure, ce livre ne nous empêche pas de continuer à apprécier les nombreux films et romans sortis autour des samouraïs. Il nous donne au contraire l'envie de revoir quelques-uns de ces longs métrages au cours desquels on pourra faire remarquer à son voisin que le réalisateur a pris quelques libertés avec la vérité historique.

ODAIRA NAMIHEI

■ RÉFÉRENCE

JULIEN PELTIER *Le Crépuscule des samouraïs*, éd. Economica, coll. Guerres et guerriers, 23 €

BANDE DESSINÉE Tokyo autrement

Sorti en juin, *Face cachée* de Sylvain Runberg et Olivier Martin est une réussite.

La meilleure façon d'apprécier un livre, c'est peut-être de le lire sans savoir à quoi s'attendre. Avec *Face cachée*, on est d'abord intrigué par la splendide couverture qui, comme le titre, ne fait finalement rien d'autre qu'attiser la curiosité du lecteur. On sait simplement qu'on est parti pour une histoire de 150 pages en noir et blanc avec un deuxième tome à suivre, alors on plonge la tête la première, avec plein de points d'interrogation en orbite autour du cerveau qui font qu'on s'agrippe. On ouvre grand les yeux. Le travail de Sylvain et Olivier se dévoile doucement au fil des pages et montre à ceux qui en doutaient encore que les grandes paginations et les mises en scène cinématographiques où l'auteur prend son temps ne sont pas l'apanage des mangaka nippons. Enigmatique à bien des égards, Tokyo s'est imposée comme le cadre d'une histoire qui, comme la ville, ne se dévoile que



par bribes et de façon toujours inattendue. Même Shibuya et son célèbre carrefour véhiculent ici autre chose que ce Japon qui fait fantasmer toute une génération de Français fans de manga et de j-pop. On cherche à cerner les personnages, mais on se heurte à leur résistance à se découvrir. Par peur de décevoir ou d'être déçu, ils se retiennent à l'extrême, ont certes un nom mais se gardent bien de nous dire réellement qui ils sont. Le livre est beau, alors retenons au moins ces deux-là : Sylvain Runberg et Olivier Martin. Le premier écrit et le deuxième dessine, pour notre plus grand plaisir.

PIERRE FERRAGUT

■ RÉFÉRENCE

SYLVAIN RUNBERG & OLIVIER MARTIN *Face cachée*, éd. Futuropolis, 19 € - www.futuropolis.fr
Les deux auteurs seront présents le 4 septembre à Espace Japon (12, rue de Nancy 75010 Paris) à partir de 15h pour signer leur bel ouvrage.

T2G Théâtre de Gennevilliers
Direction : Pascal Lambert
Centre Dramatique National
de Création Contemporaine

Dans le cadre du Festival d'Automne, le Théâtre de Gennevilliers accueille deux pièces de Toshiki Okada

Hot Pepper, Air Conditioner, and the Farewell Speech
du 2 au 5 octobre 2010

We Are the Undamaged Others
du 7 au 10 octobre 2010

Spectacles en japonais surtitrés en français

Réservation : Par téléphone au 01 41 32 26 26 ou sur www.theatre2gennevilliers.com
Métro : ligne 13 - Station Gabriel Péri (15mn de Place de Clichy)

江戸っ子
Restaurant EDOKKO

- ✓ Au comptoir tournant, nos sushis et makis défilent devant vous !
- ✓ Large choix de 21 menus (poisson cru, cuit, brochette, tempura, donburi...)
- ✓ Grande salle au 1er étage jusqu'à 36 personnes, idéal pour les groupes.

Service continue (12h~24h)

27 Boulevard des Italiens 75002 Paris M° Opéra
Tél: 01 40 07 11 81 Fax: 01 40 07 11 90

ÉVÉNEMENT Pau découvrent des paysages japonais

Pour mieux appréhender la gestion de l'espace nippon, le CAUE 64 et le cinéma Le Méliès font appel au 7^{ème} Art.

Comme le rappelait justement Augustin Berque dans son remarquable *Vivre l'espace au Japon* paru en 1982, "chaque société organise son espace selon une logique d'ensemble qui lui est propre : cette organisation reproduit analogiquement les mêmes principes au plan mental et au plan social tout comme au plan matériel". Pour celles et ceux qui n'ont pas la possibilité de faire le déplacement jusqu'au Japon pour prendre la mesure de cette vérité, le Conseil d'Architecture, d'Urbanisme et de l'Environnement des Pyrénées-Atlantiques (CAUE 64) propose en par-



tenariat avec le cinéma d'art et d'essai Le Méliès une quinzaine cinématographique intitulée *Paysage & cinéma japonais*, du 25 septembre au 09 octobre. Le 7^{ème} Art constitue en effet un excellent moyen pour découvrir cette fameuse organisation de l'espace à la japonaise et son utilisation. Mêlant films anciens et récents, la programmation offre un panorama assez général du paysage japonais allant du dépouillement dans son expression la plus forte avec *L'Île nue* (*Hadaka no shima*, 1960) de SHINDÔ Kaneto à la luxuriance avec *La Forêt de Mogari* (*Mogari no mori*, 2007) de KAWASE Naomi qui sera présente, en passant par l'espace maîtrisé de la maison avec *Bonjour* (*Ohayô*, 1959) d'ÔZU Yasujiro. D'autres longs métrages signés KUROSAWA Kiyoshi, KORE-EDA Hirokazu, ISHII Katsuhito ou encore KUROSAWA Akira complètent de façon originale le regard porté sur le Japon et ses paysages. Mais cette Quinzaine cin'espaces, première du nom, ne se limite pas à la seule projection de films. Elle s'accompagne de nombreuses autres activités comme l'exposition *Paysage de l'ordinaire au Japon* de Cyrille Marlin, architecte et paysagiste, qui rapporte ainsi son expérience au pays du Soleil-levant. Des conférences assurées notamment par le photographe MINATO Chihito et le professeur Jean Mottet fourniront des clés supplémentaires de compréhension tandis que des ateliers autour du thé et de la calligraphie permettront aux Palois et aux Paloises de tout âge de s'immerger dans la culture japonaise le temps d'un instant. Une belle initiative qui démontre une nouvelle fois que le Japon n'a pas fini de nous intéresser.

G. B.


PRATIQUE


PAYSAGE & CINÉMA JAPONAIS, Cinéma Le Méliès,
6, rue Bargouin 64000 Pau - www.lemelies.net


guig'chaq la boutique japonaise
du mardi au samedi 11h à 20h
le dimanche 14h à 20h *La mode*
(fermé le lundi) *Gothic & Lolita*
3 rue Mazet 75006 / Tél 01 43 26 78 55
métro Odéon / St-Michel


Aki Artisan Boulanger Pâtissier


**La boulangerie comme au Japon !
venez découvrir nos produits fait maison**

 **Eclair au thé vert**

 **Pain fourré aux haricots rouges**

 **sandwich Tonkatsu**

 **Pain fourré au curry**

 **sandwich Yakisoba**

16 rue Sainte Anne 75001 Paris
7:30-20:30 (fermé le dimanche)

Atelier MANEKINEKO de Montmartre

- ✓ CALLIGRAPHIE : 15€ / 1H30
- ✓ ORIGAMI : 10€ / 1H30
- ✓ SUSHI ET MAKI AVEC POISSON CRU : 40€ / 2H
- ✓ SUSHI ET MAKI SANS POISSON CRU : 35€ / 2H
- ✓ CUISINE FAMILIALE D'OSAKA : 40€ / 3H

Inscriptions toute l'année.
Nous vous accueillons comme chez les Japonais.
1 bis, rue Garreau 75018 PARIS
Tél. 01-42-64-52-78 Métro Abbesses
www.bcnjcurparis.jp

Sushi grandiose
本格江戸前鮨

BIZAN
56 rue Ste-Anne
75002 Paris
01 42 96 67 76

日本語能力試験 JLPT
Japanese-Language Proficiency Test

試験日: 2010年12月5日(日曜日)
Date: December 5, 2010 (Sunday)
<http://www.jlpt.jp/>

Lieux des épreuves :
Maison des Examens, Paris-Sud / INSA-Lyon
Retrait des formulaires d'inscription - Stages de préparation
Contactez-nous !

INALCO
Service Commun de la Formation Continue -
10, rue Riquet - 75019 PARIS
Tél. : 01 55 26 81 23 - kelly.lebel@inalco.fr
[www.inalco.fr/fc/Rubrique « Notre Offre »](http://www.inalco.fr/fc/Rubrique%20Notre%20Offre)

Inscriptions du 1er septembre au 15 octobre 2010

にほんごのうりょくしけん JAPAN FOUNDATION 国際交流基金

La toile de Nîmes revit à Osaka

Pour la plupart d'entre nous, le jeans évoque l'Amérique des cowboys et des marques légendaires comme Levi Strauss ou Wrangler. Les plus cultivés savent pourtant que c'est en France, à Nîmes plus précisément, que cette toile particulièrement solide a vu le jour et que son nom Denim trouve ses racines dans cette belle cité du Gard. Si la France et les Etats-Unis peuvent s'enorgueillir d'avoir



popularisé cette matière indémodable, ils ne produisent plus de jeans à l'ancienne (brut et non lavé)

depuis plus de 50 ans. Il faut aller du côté du Japon pour retrouver cette qualité grâce à un savoir-faire proche de l'artisanat. La couleur particulièrement soutenue des jeans nippons s'explique notamment par la maîtrise des teintures obtenues naturellement pour les tissus traditionnels. Parmi les marques qui sont devenues des références dans la production de jeans de grande qualité, on peut citer Momotaro Jeans, Samurai Jeans, Evisu, Warehouse ou encore Pure Blue Japan. "Fabriqué à la main et sans compromis" est le slogan de Momotaro Jeans. Avec un tel mot d'ordre, on ne s'étonne pas de voir ces vêtements proposés à des prix élevés d'autant qu'ils sont très difficiles à trouver en dehors de l'Archipel. Le site marchand Rakuten propose un espace spécial aux jeans nippons. Mais ne comptez pas trouver un jeans à moins de 200 euros.

<http://event.rakuten.co.jp/borderless/topics/jeans/en/>

MEUBLE Transformez votre salon en pièce d'exception

Un jeune chef d'entreprise a décidé de commercialiser d'authentiques *tansu* et *zataku* en Europe.

Olivier Caramelle a une passion: le meuble japonais. Cet ancien cadre de l'industrie automobile souhaitait depuis des années "monter un projet entre la France et le Japon" avant de découvrir le meuble traditionnel et d'en faire son fonds de commerce avec son entreprise baptisée simplement *Le Vrai meuble japonais*. Il ne s'agit pas pour lui d'un coup de tête, mais d'un désir fort de faire partager son amour pour ces œuvres d'art réalisées par des artisans sélectionnés minutieusement par Olivier Caramelle. Méthodique et précis, ce dernier raconte comment ces petites sociétés travaillent à l'ancienne et produisent de très petits volumes de chacun de leurs meubles dans la mesure où le marché est peu développé au Japon même. Misant sur l'authentique (neuf ou ancien), le jeune chef d'entreprise entend bien faire apprécier les *tansu* (commodes de rangement) et autres *zataku* (tables basses) à un public français et européen de plus en plus curieux du Japon. Pour les *tansu*, il propose trois lignes. La ligne Konomi qui se veut un peu plus simple, mais toujours en orme du Japon (*keyaki*) ou en paulownia (*kiri*). Ce qui la distingue des autres lignes, c'est l'usage d'un vernis polyuréthane et non de la laque traditionnelle qui demande un temps d'application très long. De fait, les commodes de la ligne Konomi sont les plus abordables des meubles commercialisés par la société d'Olivier Caramelle. Elles ont également l'avantage d'être modulables. Des atouts qui ne laissent pas indifférent l'amateur n'ayant pas les moyens de déboursier une somme élevée pour posséder

un authentique meuble japonais. Les plus exigeants peuvent se tourner vers la ligne Kôki dont la finition est en laque (essuyée ou brillante). Le prix et les délais (4 mois pour fabriquer un meuble) sont à la hauteur du travail d'orfèvre réalisé par ces artisans pour appliquer couche après couche cette laque qui donne au produit fini un éclat extraordinaire. Enfin Olivier Caramelle propose une ligne d'antiquités avec des *tansu* anciens dont le prix n'est pas aussi élevé que les meubles neufs malgré leur ancienneté. Mais si vous hésitez à faire l'acquisition d'une de ces commodes, vous vous montrerez sans doute moins insensible devant les tables basses qui peuvent se transformer en *kotatsu* (table basse à chaufferette). Là encore,



Tansu de la ligne Kôki (à droite) et de la ligne Konomi

Olivier Caramelle parle avec le cœur et souligne sa volonté de proposer des produits d'exception fabriqués au Japon (alors que 90 % de la production est assurée désormais en Thaïlande) par un fournisseur qui a repris spécialement leur fabrication après l'avoir suspendue il y a dix ans. La qualité, le choix des produits et l'investissement personnel de cet homme passionné sont autant de bonnes raisons d'acheter du vrai meuble japonais.

ODAIRA NAMIHEI

PRATIQUE

INTERNET Retrouvez le catalogue complet sur <http://levraimeublejaponais.com>

espace Japon 01 47 00 77 47
mar-ven : 13h-19h
sam : 13h-18h

www.espacejapon.com
mail : infos@espacejapon.com

12 rue de Nancy 75010 Paris
M° Gare de l'Est,
Jacques Bonsergent
Château d'Eau, République

Cours de japonais

Inscription en cours 2010-2011

- 1er trimestre : septembre-décembre
- Cours réguliers : 6 niveaux différents.
- Préparation au test d'aptitude en japonais JLPT.
- Préparation à l'oral de japonais LV3 au Bac.
- Cours pour enfants : de 4 ans à 11 ans.

Le bulletin d'inscription à télécharger sur notre site : www.espacejapon.com

Porte ouverte

Une occasion de rencontrer les professeurs des cours de japonais adultes et enfants, tester son niveau, s'informer sur la méthode d'Espace Japon et s'inscrire. Le samedi 11 septembre de 13h à 18h.

Dessin-manga

Pour tous niveaux. Tous les samedis de 10h30 à 12h30. 1er trimestre du 25 sept. au 11 déc. 270€. Matériel compris.

Atelier bentô

Le samedi 18 sept. de 12h à 13h30. 40€ / 35€ adhérents et élèves. Matériel compris.

Atelier spécial voyage

+ mini leçon de japonais

Comment bien préparer votre voyage au Japon. Le mercredi 22 sept. de 19h à 21h. 25€ / 20€ adhérents et élèves. Groupe : 20€ / 15€ par personne.

Ikebana

Le samedi 18 sept. de 15h à 17h. 35€ / 30€ adhérents et élèves. Matériel compris.

Origami

Samedi 25 sept. 14h à 15h30. Tarifs / adhérents : enfant 5€ / 4€, adulte 10€ / 8€, enfant + adulte 13€ / 10€. Représentation gratuite de Kamishibai de 15h30 à 16h.

*Réservation obligatoire pour tous les ateliers.

Et en octobre, il y aura aussi :

Cuisine

Sumi-e

Calligraphie

Furoshiki

Jeu de Go



Le programme à consulter sur notre site : www.espacejapon.com

EXPOSITIONS

Exposition collective & dédicaces

Dessinateurs, Olivier Martin et Cédric Tchao présenteront leur dessins originaux. Du 1er au 9 septembre. Dédicaces : samedi 4 septembre à 15h.

Exposition d'estampes "Instants japonais" par NAKAJIMA Tsuzen.

Une exposition des plus belles estampes japonaises de notre époque. Du 10 au 25 septembre. Vernissage : mardi 14 septembre à 18h.

KIMONO ROBE N°4

La 4ème expo-vente par YANAGISAWA Kazuko qui donne une seconde vie à d'anciens kimono en soie, qu'elle recycle en créations pour femmes et hommes. Du 28 septembre au 2 octobre.



LANGUE Les onomatopées vous saluent bien

Evoquer un son, mais aussi un lieu, une personne, une action, exprimer un état, une humeur... Quelques syllabes et le tour est joué.

Avec pratiquement n'importe quel manga le lecteur peut éprouver l'efficacité des onomatopées de la langue japonaise pour exprimer un son, une action, une ambiance, une sensation ou même un sentiment. Mais ces petits bruits du langage dépassent largement le cadre de la bande dessinée pour envahir le quotidien des Japonais et décrire au mieux leur réalité. Leurs conversations en regorgent et certains dictionnaires en font une spécialité. Concises et évocatrices à souhait, les onomatopées japonaises sont par ailleurs très simples à utiliser. De façon isolée, elles ont l'effet d'un instantané, mais on les retrouve aussi très souvent dans des phrases complètes, côtoyant sans complexe substantifs, verbes, adjectifs et autres adverbes.

Pour exprimer l'état étincelant de l'intérieur de l'aéroport qui brille de toute part sous les yeux à peine réveillés de Pipo, cela donne par exemple :

到着した空港の中はどこもピカピカで、感心しました。

Tōchaku shita kūkō no naka wa dokomo pika pika de, kanshin shimashita.

A mon arrivée, l'intérieur de l'aéroport brillait de partout, j'en étais tout admiratif.

Une autre utilisation des plus fréquentes est celle qui consiste à faire suivre l'onomatopée d'un verbe afin de former une locution verbale. La plupart du temps, c'est le verbe faire (suru/する) qui s'y colle. Ainsi, l'état

intérieur de Pipo au moment de prononcer cette formule pourtant maintes fois répétée (voir l'épisode précédent) peut donner lieu à des propos du genre :

日本の人とはじめて対面する時にはドキドキするものです。

Nihon no hito to hajimete taimen suru toki ni ha doki-doki suru mono desu.

Lors d'une première rencontre avec un Japonais, il y a de quoi avoir le cœur qui palpite.

La forme verbale se construit également parfois avec d'autres verbes, l'onomatopée servant alors à renforcer leur sens :

少しでも早く日本がみられるようにセカセカ急いで出口の方へ向かっていました。

Sukochi demo hayaku nihon ga mirareru yō ni seka seka isoide deguchi no hō e mukatte imashita.

Pressé par l'envie de voir enfin le Japon, je me précipitai vers la sortie.

Trésor d'une langue bien vivante, les onomatopées sont à employer sans modération. Vous en découvrirez bien d'autres au gré des tribulations de Pipo.

PIERRE FERRAGUT

PRATIQUE

LE MOT DU MOIS

着陸 (chakuriku)
atterrissage

目が覚めたら飛行機がもう着陸していた。

Me ga sametara hikōki ga mō chakuriku shiteita.

Quand je me réveillai, l'avion avait déjà atterri.

PIPO AU JAPON

bonne impression



新宿日本語学校
Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

- Cours de Japonais à Tokyo et Paris
- Séjours linguistiques au Japon

☎ /fax : 01 43 38 38 03
bureau@sngfrance.fr <http://www.sngfrance.fr>

COURS DE JAPONAIS A PARIS

- 1^{er} essai gratuit
- Echange linguistique avec nos étudiants japonais
- Cours réguliers pour tous les niveaux 55€/mois~

Testez votre niveau par téléphone, et essayez un cours gratuitement!

AAA
21 rue d'Antin 75002 Paris - 01 4266 6905
japonais@aaaparis.net
www.aaaparis.net/Japonais

Le Japon: langue et culture
2 semaines ou plus à Shibuya, Tokyo

Shibuya Gaigo Gakuin
渋谷外語学院

www.shibuya-gaigo.com/sls2/

ovni Les petites annonces nippones du journal OVNI

Recruter un sushiman?
Louer un studio à des touristes japonais?
Passez une annonce sur...

<http://pa.ilyfunet.com>

je parle japonais .com L'apprentissage du japonais à distance

6 niveaux
à partir de 60€/mois

prise en charge individuelle

niveaux européens : A1 - A2 - B1

Formation continue **DIF**

suivi pédagogique garanti par un professeur qualifié

un apprentissage rapide du japonais parlé

des exercices avec corrigés personnalisés

29€ offre découverte accès illimité pendant 1 semaine

info@jeparlejaponais.com Tél : 01 4700 2406
Pour en savoir plus et tester votre niveau: www.jeparlejaponais.com

Griller son poisson au micro-onde

A l'instar des consommateurs occidentaux qui ne prennent plus le temps de se casser la tête pour faire la cuisine, les Japonais sont de moins en moins enclins à passer du temps à se préparer de bons petits plats. Parmi eux, les citadins sont sans doute ceux qui attendent le plus les innovations susceptibles de les sortir de leur pauvre condition de cuisinier. Les bentô, les plats préparés disponibles dans les supérettes sont autant de solutions qui leur permettent de se nourrir sans faire



trop d'efforts. Depuis quelques mois, ils ont à leur disposition un nouveau

produit grâce auquel ils peuvent faire griller leur poisson frais comme au restaurant et en moins de trois minutes dans leur four micro-onde. Mis au point par le groupe Kobayashi, le *chinshite kongari sakanayaki paku* (pack pour griller le poisson en un clin d'œil) se présente sous la forme d'une feuille de carton très fine qui recouvre de l'aluminium et de vinyle. On dépose dessus son morceau de poisson, puis on recouvre le poisson avec la partie supérieure de cette étrange feuille. On place le tout au micro-onde et le tour est joué. Inutile de dire que l'entreprise japonaise se frotte les mains. Les ventes de son produit ont explosé et les consommateurs en redemandent.

www.kobayashi.co.jp/seihin/tn_ksp/index.html

RESTAURANT Hotaru s'invite à la table des grands

Perdu au milieu de Paris, le restaurant tenu par ASHIBE Isao réserve de bien belles surprises aux amateurs de bonne chère.

Situé à l'écart du quartier japonais de Paris incarné par la désormais fameuse rue Sainte-Anne, le restaurant Hotaru n'est pas facile à trouver si l'on n'est pas familier des lieux. Mais les quelques minutes perdues à tourner pour enfin tomber sur cette rue à sens unique sont vite oubliées dès que l'on franchit la porte de cet établissement où l'on est accueilli chaleureusement depuis février 2008. Même si le décor (les chaises en particulier) fait davantage penser à une crêperie qu'à un restaurant japonais, la voix du chef que l'on entend dans la cuisine semi-ouverte sur la salle nous rappelle immédiatement que la galette de sarrasin n'a pas droit de cité dans cet espace où le poisson (cru, grillé, mijoté) occupe une place de choix. ASHIBE Isao, chef de Hotaru, prend d'ailleurs un grand plaisir à le cuisiner sous toutes ses formes, proposant quotidiennement de nouvelles recettes dans son menu du jour en plus d'une carte assez riche.

Après des études d'informatique, ce fils de restaurateur (son père a ouvert Takara, le premier restaurant japonais de Paris, en 1963) a finalement choisi de se tourner aussi vers la cuisine sans pour autant prendre la succession de son père rue Molière. Il est retourné au Japon

pendant huit ans où il a fait la plongée avant d'être admis derrière les fourneaux. "Ça n'a pas été facile", reconnaît-il. Mais cet apprentissage, qui l'a amené à travailler pendant trois ans dans un sushi-bar avant de rejoindre les cuisines d'un *ryokan* (auberge), lui a permis de maîtriser les techniques traditionnelles. Il a ensuite terminé sa formation auprès de chefs français, lui permettant ainsi d'élargir sa palette et ses compétences. "Grâce à

ça, je fais une cuisine traditionnelle tout en recourant, quand il le faut, à des techniques culinaires plus françaises", confie-t-il. Son passage dans les *ryokan*, où la cuisine *kaiseki* (cuisine raffinée) est dominante, l'a beaucoup marqué. On le ressent dans le soin apporté à la préparation et la présentation de ses plats qui sont un régal pour les yeux et le palais. Son menu de midi (de 18 € à 22 €) composé de deux entrées, du plat principal, de riz et d'une soupe miso (l'une des meilleures de la capitale) est épatant. Il propose

également des menus à 37 €, 47 € et 72 € grâce auxquels vous pourrez prendre le goût du Japon sans avoir à faire 10 000 kilomètres. Une sacrée économie qui vaut bien de se perdre un peu avant d'y arriver.

GABRIEL BERNARD



PRATIQUE

S'Y RENDRE 18, rue Rodier 75009 Paris
Tél. 01 48 78 33 74 - Ouvert du mardi au samedi
12h30-14h30 et 19h-22h30. www.hotaru.fr

www.satsuki.fr
L'épicerie japonaise en ligne
alimentation
thé et saké
bentos
accessoires
livres et recettes
email : contact@satsuki.fr

MATSUDA
Spécialité Sushi
19 rue St-Roch 75001 Paris M°Pyramides 01 42 60 28 38
12h-14h30 / 19h-22h30 Fermé le dimanche

十時や TRAITEUR - EPICERIE JAPONAISE
JUJI-YA
Bento à emporter
Livraison possible
Tous les jours de 10h à 22h (dim. jusqu'à 21h)
46 r. Ste Anne 75002 Paris Tél: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567

sakebar.fr
Image showing various bottles of sake and other beverages.

Restaurant japonais Kyobashi
Sushi, sashimi, tempura, poisson grillé...
Menu midi : 12,50€-16€
117 rue Saint-Maur 75011 Paris Fermé le lundi
M°Parmentier/St-Maur Tél: 01 53 36 73 34

Plats et sushi à emporter
Alimentation générale
七時や Traiteur japonais
nana-ya
81 av. Mozart 75016 Paris 13/7
M°Jardin d'Acclimatation 01 46 47 79 48

LA RECETTE D'ISAO, chef de Hotaru

Mijoté de sardines (Iwashini)

La sardine doit son nom en Occident à la Sardaigne où les Grecs avaient remarqué qu'elle abondait dans les eaux côtières de l'île. Au Japon, elle tirerait son nom *iwashi* de *yowai* qui signifie faible. C'est en effet un poisson peu résistant qui perd rapidement de sa fraîcheur une fois qu'il est hors de l'eau. Il est donc très important de faire attention lorsqu'on le choisit chez son poissonnier. Une sardine fraîche doit avoir les yeux vifs et clairs. Le meilleur moment pour la consommer se situe entre la fin du mois d'août et le mois d'octobre. En dehors de cette période, la sardine perd beaucoup de sa saveur et ne mérite donc pas de se retrouver dans votre assiette. Les Japonais apprécient beaucoup ce poisson que ce

soit sous forme de sashimi, en friture ou simplement grillées avec du sel et servies avec du radis noir râpé. Tandis que les consommateurs occidentaux préfèrent que les sardines soient vidées avant d'être préparées, leurs homologues nippons sont moins regardants sur ce sujet. Ils aiment aussi laisser les arêtes qu'ils retirent avec leurs baguettes au moment de déguster. Riche en Oméga-3, phosphore, vitamine B3 et vitamine B6, la sardine est devenue la coqueluche de tous ceux qui font attention à la valeur diététique du contenu de leur assiette. Recommandé contre le cholestérol, ce poisson bénéficie d'une cote de popularité de plus en plus grande auprès des consommateurs qui veulent bien manger sans compromettre leur santé.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)



8 à 12 belles sardines

Pour la cuisson :

20 cl de saké
15 cl de mirin
30 cl d'eau
50 g de gingembre
10 g de sauce de soja

Pour la décoration :

Pois gourmands

PRÉPARATION

1 - Ôter la tête des sardines. Les vider et bien les laver. Les déposer sur du papier absorbant. 2 - Chauffer le saké et le mirin pour enlever l'alcool. 3 - Ajouter le sucre et la moitié du gingembre coupé en très fines rondelles mais sans l'éplucher. Le gingembre permet d'éliminer le goût très prononcé de la sardine. 4 - Ajouter le soja. 5 - Ajouter les sardines à la préparation et porter à ébullition. 6 - Réduire le feu et laisser mijoter une dizaine de minutes tout en arrosant régulièrement les sardines de façon à leur donner une belle couleur brillante. 7 - Pendant ce temps, ébouillanter les pois gourmands avant de les plonger dans l'eau glacée pour qu'ils gardent leur couleur vive et couper en julienne le reste du gingembre. 8 - Servir chaud.

Conseil du chef : Préparer le plat la veille, il n'en sera que meilleur réchauffé.

AZABU
FINE CUISINE DU JAPON

Teppan-Yaki

AZABU
FINE CUISINE
DU JAPON

3 RUE ANDRÉ-MAZET
75006 PARIS M^oDEON

01 46 33 72 05
FERMÉ DIM. MIDI ET LUN.

Restaurant Japonais

あむら
SUSHI - SASHIMI

38, rue Pernety 75014 Paris
Métro : Pernety, Ligne 13
Réservation : 01 45 42 33 15
Horaires: 12h30-14h/18h-22h
Fermé le samedi midi, dimanche midi et le lundi.

SASHIMI MORI 6 variétés de poisson cru 25 €
SUSHI MORI assortiment 10 pièces, maki 6 pièces 25 €

Ootoo Restaurant Cuisine Japonaise

6 rue du Sabot 75006 Paris
TEL : 01 42 22 21 56
12:00~14:30 / 19:00~22:30
Fermé le dimanche
www.ramla.net/luxury_restaurant/otootoo_paris/

Déjeuner : formule à partir de 12 €
Dîner : menu à 39 euros
A la carte à partir de 4 €



SAPPORO
Restaurant Japonais

Râmen depuis 1988

SAPPORO 1 276 rue St-Honoré 75001 Tel : 01 40 15 98 66
SAPPORO 2 37 rue Ste-Anne 75001 Tel : 01 42 60 60 98
SAPPORO 3 2bis rue Daunou 75002 Tel : 01 42 61 48 38

Madame Hisada

3 fromages à déguster avec du SAKE

Nous vous proposons un assortiment de 3 fromages de caractère qui se marient parfaitement avec le SAKE.

le Bleu d'Auvergne
le Munster
la Mimolette

5.50€

Essayez, vous verrez!

KIOKO 46, rue des Petits-Champs 75002 Paris
Tel : 01 42 61 33 65 Fax : 01 40 15 91 00
mardi-samedi : 10:00~20:00 dimanche : 11:00~19:00 lundi : fermé

Restaurant Japonais

aki

Spécialités
Okonomiyaki
(Crêpe japonaise et soba)

11 bis, rue Sainte Anne 75001 Paris
Tél : 01 42 97 54 27
Métro : Pyramides
11:30~22:45 fermé dimanche

わなえ

Epicerie Japonaise
www.kanae-paris.com

15ème arrondissement
Livraison possible en province

Du mardi au dimanche 10h-20h (fermé le lundi)
118 rue Lecourbe 75015 Paris M^oVaugirard
Tél: 01 56 56 77 60 / Fax: 01 42 50 10 40

KADOYA

La cuisine comme au Japon !
(Râmen, Donburi, Riz au curry)

28 rue Ste-Anne 75001 Paris
Tel: 01 49 26 09 82
11h45~23h ouvert tous les jours

JanTchi
Restaurant Coréen

6 rue Thérèse 75001 Paris
Tél. 01 40 15 91 07
12h~15h / 19h~22h30
Fermé dimanche midi
M^o Pyramides

DÉCOUVERTE **Monstres et compagnie**

Ville natale du mangaka MIZUKI Shigeru, Sakaiminato, cité portuaire pleine de charme, rend hommage à ses personnages.

Depuis la fin du mois de mars, les Japonais suivent avec passion le feuilleton diffusé sur la NHK à 8 heures tous les matins. Intitulé *Gegege no nyôbô* [La Femme de Gegege], il s'agit de l'adaptation télévisée de l'autobiographie de MURA Nunoe, épouse du célèbre mangaka MIZUKI Shigeru, dans laquelle elle raconte notamment ses quarante années de vie commune avec l'un des géants encore vivants de la bande dessinée. Le succès de cette série a relancé l'intérêt du public pour l'œuvre de MIZUKI et pour les lieux qu'il a pu fréquenter tout au long de sa vie.

En France, le grand public a découvert son existence, en 2007, lorsque son manga *NonNonBâ to ore* [*NonNonBâ*, éd. Cornélius] a obtenu le grand prix de la bande dessinée au Festival d'Angoulême. Cette consécration internationale a permis à ceux que le manga faisait fuir de découvrir un univers unique fait d'histoires étranges dans lesquelles évoluaient des êtres bizarres, des monstres et des fantômes (*yôkai*) qui font partie du folklore japonais. Pour s'en convaincre, il suffit de regarder les œuvres de l'artiste TORIYAMA Sekien (1712-1788) qui a entrepris de recenser tous les monstres du Japon dans son fameux *Gazu hyakki yakô* [La Parade

nocturne illustrée des monstres] parue en 1776. L'écrivain irlandais Lafcadio Hearn a fait découvrir aux Occidentaux l'histoire d'amour que les Japonais entretiennent avec les monstres et les fantômes au travers de *Au Japon spectral* (1899) et *Kwaidan* (1903) tandis que l'ethnologue japonais YANAGITA Kunio, influencé par le travail de Hearn, s'est lancé, quelques années plus tard, dans un travail minutieux visant à chercher dans le folklore local toutes les histoires de monstre.

Originaire de la petite cité portuaire de Sakaiminato, préfecture de Tottori, MIZUKI Shigeru a été très marqué par les contes et les légendes que lui racontait une vieille domestique et dans lesquelles des êtres bizarres étaient omniprésents, comme il le rappelle dans *NonNonBâ*. Dès lors, toute son œuvre va être hantée par ces personnages. Parmi les titres les plus marquants et les plus populaires, *Gegege no Kitarô* [*Kitarô le repoussant*, éd. Cornélius] figure au premier rang. Il raconte les aventures d'un petit fantôme désabusé par la nature humaine. C'est d'ailleurs l'un des personnages de MIZUKI que le voyageur rencontre en premier lorsqu'il décide de se rendre à Sakaiminato où, s'est-il laissé dire, on voue un culte particulier au maître du manga d'horreur.

Le train qui relie le port à Yonago, principale ville la plus proche, a été décoré avec des reproductions de Kitarô. Elles mettent ainsi dans l'ambiance le visiteur qui, dès sa sortie de la gare, va se retrouver confronté à l'univers si particulier de MIZUKI

Shigeru. Fières de cet héritage, les autorités de la ville n'ont pas hésité à donner son nom à la rue principale qui descend de la gare. Le mangaka installé à sa table de travail est la première statue que l'on rencontre. Elle signale au touriste qu'il va pénétrer dans un autre monde envahi par plus d'une centaine d'êtres déformés parfois terrifiants, mais dont le seul but est de divertir. Tout au long de la Mizuki Shigeru road, les statues et reproductions



Gangi kozô, le dévoreur de poissons

PRATIQUE

S'Y RENDRE Sakaiminato se situe à plus de 900 km à l'ouest de Tokyo. La meilleure façon de s'y rendre est l'avion (80 mn de vol). Au départ de Haneda (5 vols par jour), il dessert Yonago d'où on atteint Sakaiminato par train (40 mn). L'autocar (11h de trajet, 1 service par jour) est une solution meilleur marché. A partir d'Osaka, on peut prendre le train (3h30) ou s'y rendre en autocar (3h30 jusqu'à Yonago, 18 services par jour).

DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée



- Billets d'avion
- Japan Rail Pass
- Hôtels, ryokan
- Circuits organisés
- Circuits sur mesure
- Excursions
- Prestations sur place...



Destination Japon - 11 rue Villedo 75001 Paris
Tél. 01 42 96 09 32 - Fax : 01 42 97 57 49 - resa@destinationjapon.fr
www.destinationjapon.fr - www.jr-pass.fr
Immatriculation du tourisme IM075100135

tions des principaux personnages imaginés par l'auteur de *NonNonBâ* attendent que le visiteur s'arrête, les regarde et pourquoi pas parte en courant devant leur laideur. Mais cela n'arrive jamais. Ils ont beau être effrayants, ils ont quelque chose de sympathique. Ils sont là pour rappeler que les fantômes et les monstres, du moins dans l'œuvre de MIZUKI, viennent réveiller la conscience des hommes. Celle-ci a en effet eu tendance à s'endormir au fil des années.

Ils sont aussi là pour éveiller l'appétit. Les boutiques locales regorgent de douceurs dont la plupart ont la forme des personnages rencontrés dans la rue. Chez Yōkai Manjū [Manjū monstrueux], on vend des *manjū* (petits pains fourrés à la pâte de haricot rouge) réalisés avec des moules représentant les personnages de Kitarō. Situé juste devant le musée consacré au mangaka et à l'univers des monstres, Yōkai Manjū ne désemplit pas. Pour beaucoup, les boîtes remplies de ces délicatesses



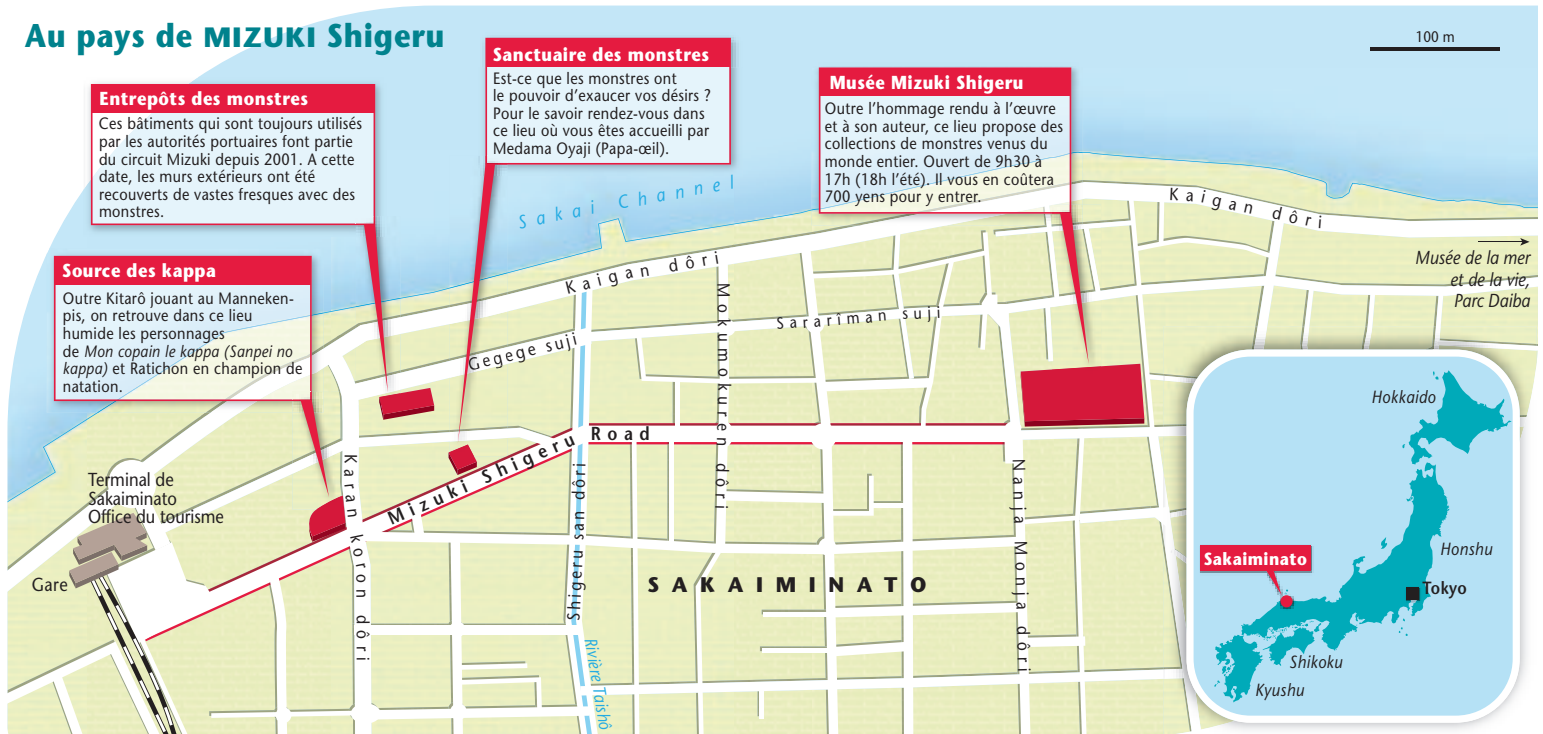
Le train Kitarō qui assure la liaison Sakaiminato-Yonago

et emballées avec un papier spécial Kitarō constituent un cadeau idéal à ramener de leur passage par la Mizuki Shigeru road. Sinon ils retourneront assurément chez eux avec des photos de la source des kappa (kappa no

izumi) où l'on peut apercevoir Kitarō jouant au Manneken-pis pour le plus grand bonheur des visiteurs ou des entrepôts des monstres (*yōkai sōko*) dont les murs sont recouverts de fresques magnifiques représentant bien entendu des personnages monstrueux. Et avant de quitter cet endroit, n'oubliez pas de passer par le bureau de poste qui affranchit le courrier avec une flamme originale.

Si certains craignent l'overdose de monstres à Sakaiminato, qu'ils se rassurent. La ville dispose de nombreux autres atouts qui justifient largement que l'on prenne une journée ou deux pour s'y rendre. Après avoir quitté la Mizuki Shigeru road et visité le musée éponyme, il suffit de bifurquer à gauche pour se retrouver quelques mètres plus loin au bord du chenal qui mène à la mer. Sakaiminato est en effet une cité portuaire dont l'une des grandes spécialités est le crabe des neiges rouge qui fournit 60 % de la production au Japon.

Au pays de MIZUKI Shigeru



www.his-tours.fr

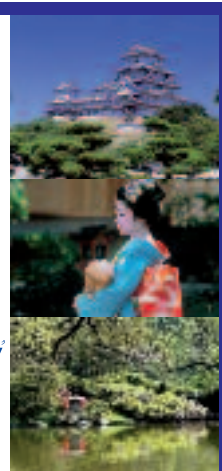
もっと世界を楽しむ
HIS
Love. Peace. TRAVEL

14 rue Gaillon 75002 Paris
M° Pyramides ou Quatre-Septembre
☎ : 01 53 05 34 03 ✉ voyage@his-paris.fr

*Japon classique
ou Japon insolite ?
Version éco ou version luxe ?
Entre amis ou en amoureux ?
Circuit accompagné ou
séjour individuel « sur-mesure » ?*

TOUTES VOS ENVIES DE JAPON SONT CHEZ **HIS**
Vols secs, séjours, hôtels & ryokan, Japan Rail Pass, ...

Notre agence de voyages vous accueille du lun. au ven.
de 9h30 à 18h et le sam. de 9h30 à 13h.

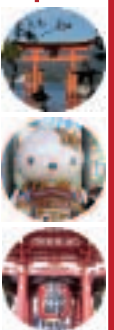


JTB Agence de voyage
spécialiste du Japon

- Billets d'avion
- Réservation du Japan Rail Pass et du Musée Ghibli en ligne
- Réservation d'hôtels / ryokan / shukubo / minshuku...
- Circuits organisés ou libres
- Excursions avec guide francophone

Inscrivez-vous à la newsletter pour profiter des bons plans et connaître nos dernières nouveautés !

18 rue des Pyramides 75001 Paris 01.53.45.93.30
info@jtb.fr www.jtb-uni.com



Inutile de dire dans ces conditions que la cuisine locale vaut le détour. Chaque année, à la mi-octobre, a lieu le festival des produits de la mer (*Suisan matsuri*) qui se déroule autour du marché aux poissons. C'est l'occasion de prendre le pouls de la ville. On y sert tôt le matin une délicieuse soupe au crabe que l'on déguste en observant le folklore local. Outre le crabe, Sakaiminato produit beaucoup de maquereaux. L'automne et l'hiver sont le meilleur moment pour apprécier ce poisson dont la chair est alors bien grasse. Le *sabamisoni* (mijoté de maquereau au miso) est particulièrement bon tandis



Kitarô, Ratichon, Medama-oyaji (Papa-œil) et Neko-musume. Les personnages principaux des aventures de Kitarô se mangent aussi.

que de nombreux petits restaurants de la ville servent bien d'autres spécialités de poisson. Si vous ne pouvez pas vous rendre à Sakaiminato en automne (c'est bien dommage), tentez de le faire au printemps, un autre moment propice pour profiter des richesses de la ville. C'est en effet une saison très agréable du point de vue climatique. En se rendant au parc

Daiba situé au bout du chenal, vous pourrez admirer les 350 cerisiers en fleurs qui entourent le phare construit en bois au début du siècle dernier. C'est une promenade agréable qui peut être prolongée dans un autre espace vert qui longe le bord de mer jusqu'à un autre parc, celui de Yume minato, où se situe une autre attraction de la ville : la Tour yume minato. Au sommet de cette der-

nière, un observatoire permet de profiter des paysages magnifiques qui entourent le port. Pour terminer, une petite visite à la source d'eau chaude située à l'entrée de la tour vous mettra dans

les meilleures dispositions pour profiter des nombreux restaurants de la ville prêts à éveiller vos papilles. Puis après une bonne nuit de sommeil, vous pourrez allumer votre poste de télévision à 8h pour regarder le feuilleton *Gegege no nyôbô*. Ne tardez pas trop, le dernier épisode est programmé pour le 25 septembre.

GABRIEL BERNARD

EN FRANCE

MIZUKI SHIGERU est un des auteurs de manga les plus reconnus dans l'hexagone puisque son travail a été récompensé à deux reprises lors du festival international de la bande dessinée d'Angoulême. En 2007, il a obtenu le prix du meilleur album avec *NonNonBâ* [éd. Cornélius, 2006]. Deux ans plus tard, il a reçu "l'essentiel patrimoine" pour *Opération mort* [éd. Cornélius, 2008] qui raconte la survie des soldats japonais en Papouasie-Nouvelle Guinée pendant la Seconde



Guerre mondiale. Cette histoire tranche radicalement avec les manga d'horreur pour lesquels Mizuki est le plus connu. Les éditions Cornélius ont entrepris de publier les aventures de Kitarô le repoussant [*Gegege no Kitarô*]. Huit volumes ont déjà été édités en France. Parallèlement, l'éditeur a aussi mis sur le marché sous le titre 3, rue des mystères deux recueils de courtes histoires fantastiques. Dernière sortie en date chez Cornélius, *Micmac aux enfers*. Un volume de 470 pages qui met en scène un Kitarô très différent de celui que l'on rencontre dans *Kitarô le repoussant*. Paru au Japon dans la revue d'avant-garde *Garo*, ce manga est particulièrement intéressant, car il donne au personnage (monstre de son état) un côté humain fort attachant. Pour les amateurs de yôkai, rappelons que Pika éditions a publié, en 2008, les deux volumes de son *Dictionnaire des monstres japonais*.

LE BON PLAN

Narita, vitesse grand V

Même si Japan Airlines inaugure prochainement une liaison Tokyo-Paris au départ de l'aéroport de Haneda situé dans la baie de Tokyo, la plupart des vols internationaux se concentre à Narita. De toutes les grandes villes de la planète, c'est sans doute l'aéroport le plus mal localisé (70 km de la capitale). Pendant longtemps, les taxis et les autocars ont été les seuls à desservir directement ce lieu qui ressemblait alors à une forteresse assiégée (des mouvements locaux s'opposaient alors violemment à sa création



et la police contrôlait sévèrement son accès). Mais avec les conditions de circulation parfois difficiles, la liaison autoroutière peut prendre entre 1h30 et 2 heures. L'ouverture de la ligne de train Narita Express à partir de 1991 a permis de ramener la durée du voyage à 1 heure avec des trains toutes les 30 minutes. Exploitée par la compagnie JR, elle devenait la concurrente redoutable d'une autre ligne privée qui desservait Narita depuis de nombreuses années, mais pas le terminal aéroportuaire. Malgré son nom, Skyliner, la ligne exploitée par la compagnie Keisei depuis 1978 n'amenait pas les voyageurs jusqu'à l'aéroport. Ce n'est qu'en 1991 que les trains de Keisei ont pu arriver jusqu'à l'aéroport en 59 minutes au départ d'Ueno. Depuis le 17 juillet 2010, Keisei a ramené la durée du voyage à 36 minutes grâce à un nouveau parcours et un matériel roulant renouvelé. Le tout pour 2400 yens [21,7 €] contre 2940 yens l'aller simple chez JR. **Skyliner (Ueno-Narita Terminal 1 et 2)** www.keisei.co.jp/keisei/tetudou/skyliner



YouToo Manga, la première plate-forme francophone de téléchargement de manga sur iPhone.

Tapez
YouToo Manga
sur App Store.

ユートゥマンガは、フランス初となるiPhoneでのコミック配信サービスを開始

App Storeより
YouToo Manga
で検索

Pédaleur né!

弱虫ペダル

<http://youtuo.co.jp/manga/>
フランス初 iPhoneアプリケーション

**Manga Inédit en France
en version bilingue**

Éditeur : Akitashoten © Wataru WATANABE
prix : 0,79€ ttc l'épisode



SHOPPING La mode selon Rapp

Une Australienne accro au shopping a choisi de consigner toutes ses meilleures adresses et de vous les faire partager.

Tokyo est une ville immense. La capitale japonaise est aussi un des hauts lieux de la mode dans le monde, offrant à tous ses visiteurs un choix considérable de boutiques. Mais devant leur nombre et les difficultés pour s'y rendre parfois rencontrées par celles et ceux qui ne sont que de passage, on finit souvent par renoncer à explorer les recoins pour se rabattre sur les points de vente connus de tous. Eloise Rapp en a fait l'expérience. Cette créatrice de textiles australienne vit désormais à Tokyo où, pour son travail et surtout son plaisir, elle est allée à la rencontre de ces milliers de boutiques de mode. Plutôt que de garder toutes les adresses pour elle et ses copines, elle a eu l'astucieuse idée d'en faire une sélection et de les compiler dans un excellent petit guide intitulé *My Tokyo : A fashion & design shopping guide* [Mon Tokyo : faire ses courses dans les domaines de la mode et du design] qu'elle commercialise sur son site Internet pour 7,50 dollars australiens [5,2 euros]



en version PDF (la version papier coûte 15 dollars australiens). Eloise s'est rendue dans chacune des boutiques qu'elle présente de façon succincte, mais avec suffisamment de précisions pour la retrouver. Classé par quartier et accompagné de cartes, ce guide s'avère un complément intéressant pour le voyageur pressé qui rêve cependant de profiter des bonnes adresses de la principale cité japonaise.

ODAIRA NAMIHEI

PRATIQUE

INTERNET <http://mytokyoguide.carbonmade.com>

ÉVÉNEMENT La Mer intérieure au cœur des arts

Jusqu'au 31 octobre se tient le premier festival international des arts de Setouchi dans le but de redonner à cette région maritime sa vitalité sur le plan artistique. Huit îles de la Mer intérieure dont Naoshima et Teshima accueillent les créations de quelque 75 artistes internationaux.

SETOUCHI INTERNATIONAL ART FESTIVAL
<http://setouchi-artfest.jp>

EXPOSITION A la découverte de KUWAKUBO Toru

Le Tokyo Wonder Site de Shibuya organise jusqu'au 26 septembre une rétrospective des œuvres du jeune artiste KUWAKUBO Toru qui travaille beaucoup autour du thème de la mer. Installé à Kanagawa, au sud de la capitale, il s'est fait remarquer par son style et ses grandes toiles.

TOKYO WONDER SITE SHIBUYA
1-19-8 Jinnan, Shibuya-ku, Tokyo 150-0041
www.tokyo-ws.org

comptoir change opera
bureau de change depuis 1953

ACHETEZ VOS YENS EN LIGNE

www.ccopera.com

Prix de port offerts dès 1 000 € d'achat
Transaction sécurisée partout en France
Membre officiel Fedac

VENTES FLASH EN LIGNE SUR \$-¥ et 50 autres devises

3 agences à Paris

9, rue Scribe - 75009 Paris - Tél. 01 47 42 23 95
12, Bd des Capucines - 75009 Paris - Tél. 01 42 66 74 66
36, av. de l'Opéra - 75002 Paris - Tél. 01 43 12 87 35

Club ZOOM

Offre réservée aux abonnés

Avec le Club ZOOM, participez au tirage au sort et gagnez des livres, des DVD...

Ce mois-ci, le Club ZOOM vous propose de gagner le dernier roman de AYATSUJI Yukito, *Meutres dans le Décagone*.



Pour participer au tirage au sort, envoyez un mail à club@zoomjapon.info en indiquant votre numéro d'abonné.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Abonnez-vous et rejoignez le **Club ZOOM** en retournant ce bulletin à : Editions ILYFUNET, 12 rue de Nancy, 75010 Paris

1 an (10 numéros) **28€** (étranger : 56€)

ZOOM JAPON ne sort ni le 1er août, ni le 1er janvier.

NOM : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

E-mail : _____

Abonnement à partir du numéro : _____

☐ Je joins mon règlement par chèque à l'ordre des Editions Ilyfunet

☐ Je règle par carte bancaire n° :

Expire fin _____

Cryptogramme _____

ZOOM
JAPON

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info

ZOOM
JAPON

Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaïra Namihei, Gabriel Bernard, Pierre Ferragut, Aurélie Boissière, Ritsuko Koga, Elodie Brisson, Yoko Yamada, Jérémie Souteyrat, Androniki Christodoulou, Yoshié Takano, Takako Taniguchi, Miwa Takano, Makoto Sato, Hirofumi Chonan, Kanda Graphisme (Conception graphique).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi, Rié Tanaka.

Responsable de la publication : Dan Béraud

MERSON

OR COTÉ / CHANGE / NUMISMATIQUE

Taux préférentiel sur présentation de ZOOM Japon

	achat	vente
100 yen	0.918€	0.932€
1000 won	0.585€	0.730€
1\$	0.785€	0.794€
1£	1.212€	1.242€
1 franc suisse	0.755€	0.763€
1 yuan	0.104€	0.132€

taux du
26/08/2010

33 rue Vivienne 75002 Paris
lun-vend. 9h~19h / sam. 9h~18h
01 4236 2482 M*(3) : Bourse

Print Boy

Travaux en japonais

Cartes de Visite
Enveloppes
Cartes Postales
Flyers, Affiches
Tête de lettre

T.01 47 00 11 33 F.01 47 00 44 28
E-mail : printboy@ilyfunet.com
www.ilyfunet.com/printboy

東京駅の中に、ステキな50のショップ。
「繊細な美味しさ」に出会えます。

Découvrez le goût subtil du Japon
dans les 50 boutiques de la Gare de Tokyo.

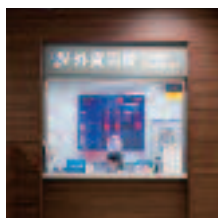


Accueil des clients étrangers.



Bureau d'informations

Toutes les informations
pour vos déplacements.



Bureau de change

32 devises disponibles.

東京 TOKYO STATION CITY
GRANSTA

Niveau -1 de la Gare JR de Tokyo